

www.electromenagersGE.ca

Four à micro-ondes
avec cuisson à convection et rôtissage

Manuel de l'utilisateur

JES1290

Transcrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____________

N° de série _______________

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette à l'intérieur du four.



350A4502P450 **49-40429** 07-04 JR

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT! *Pour votre sécurité, les renseignements contenus dans ce manuel doivent être suivis à la lettre afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique ou pour prévenir des dommages, des blessures ou même la mort.*

PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

a) ***N'essayez pas*** de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte; cela pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne jamais forcer ou modifier le système de verrouillage de sécurité.

b) ***Ne placez pas*** d'objets entre la surface avant du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

c) ***Ne faites pas fonctionner*** le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :

1) la porte (tordue),
2) les charnières et loquets (cassés ou desserrés),
3) les joints et surfaces d'étanchéité.

d) ***Seul un technicien qualifié*** est habilité à ajuster ou à réparer cet appareil.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, veuillez suivre attentivement les mesures de sécurité de base ci-dessous. Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel.

- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncés à la section *Précautions à observer pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes.*
- Cet électroménager doit être mis à la terre. Branchez-le à une seule prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la section *Instructions de mise à la terre* à la page 5.
- Installez ou localisez cet appareil en respectant les directives fournies dans les Instructions d'installation.
- Ce four doit être placé à au moins 90 cm (3 pi) au-dessus du sol.
- Assurez-vous de placer l'avant de la porte à 7,5 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour éviter que l'appareil ne bascule accidentellement lors d'une utilisation normale.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- N'installez pas ce four à micro-ondes au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne rangez rien directement sur le dessus du four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente de General Electric ou un agent autorisé, qui utilisera un cordon d'alimentation de General Electric.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- Utilisez cet appareil uniquement dans les applications prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou composé corrosif pour cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Ce four à micro-ondes n'a pas été approuvé ou testé pour une utilisation en mer.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau : par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'un évier.
- Gardez le cordon loin des surfaces chaudes.
- N'immergez pas la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au bas d'une table ou du comptoir.
- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :

— Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement la cuisson si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables dans votre four pendant la cuisson.

— Retirez les attaches et les autres accessoires métalliques d'un emballage en papier ou en plastique avant de le placer dans le four.

— Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'articles en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans le four, lorsqu'il n'est pas utilisé.

— Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.

- Voyez les instructions concernant le nettoyage de la surface de la porte dans la section *Entretien et nettoyage* du présent manuel.
- Seul un technicien qualifié peut réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un ajustement s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Comme pour tout autre appareil électrique, vous devez surveiller de près les enfants qui s'en servent.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT!

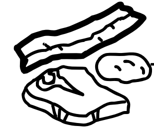


ÉTINCELLES

*Si vous apercevez des étincelles, appuyez sur **EFFACEMENT/ARRÊT** et corrigez le problème.*

La formation d'un arc est la façon qu'ont les micro-ondes de produire des étincelles dans le four. Ceci est imputable aux causes suivantes :

- La grille en métal n'est pas correctement installée et entre en contact avec les parois du micro-ondes.
- Une feuille d'aluminium ou un autre article métallique entre en contact avec les parois du four.
- Le papier d'aluminium n'épouse pas bien la forme de l'aliment (les bords relevés agissent comme des antennes).
- La présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur la vaisselle).
- Des essuie-tout en papier recyclé contenant de petites particules de métal.



ALIMENTS

- Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes, placez tous les aliments et les contenants sur le plateau tournant en verre du micro-ondes.
- ***EAU SURCHAUFFÉE***

  Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition, et cela, sans bouillonner. Le bouillonnement peut ne pas être visible quand le récipient est retiré du four à micro-ondes. LE LIQUIDE TRÈS CHAUD PEUT SE METTRE À BOUILLIR SOUDAINEMENT ET DÉBORDER DU RÉCIPIENT SI VOUS LE DÉPLACEZ OU Y PLONGEZ UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.

  Pour réduire le risque de blessures :

  — Ne surchauffez pas le liquide.

  — Remuez le liquide avant et au milieu de la période de chauffage.

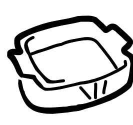
  — N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.

  — Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.

  — Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne préparez pas de maïs soufflé dans votre four à micro-ondes, utilisez uniquement un accessoire conçu à cet effet ou des grains de maïs pour l'éclatement dans un four à micro-ondes.
- Certains produits alimentaires, comme les œufs entiers ou certains aliments contenus dans un récipient fermé (p. ex. un pot en verre fermé) peuvent éclater; vous ne devez pas faire chauffer ces produits dans le four à micro-ondes. Une telle utilisation du four à micro-ondes peut provoquer des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'oeufs dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulera à l'intérieur du jaune et le fera exploser, pouvant ainsi provoquer des blessures.
- Le fait de laisser fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliment à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. La température autour du magnétron augmente et cela peut affecter la durée de vie du four.
- Percez la « peau » qui recouvre certains aliments, comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et autres abats et les jaunes d'oeufs, pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
- Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que tous les aliments pour bébé sont bien cuits. Remuez les aliments pour répartir la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez du lait maternisé (formule), ne le faites pas bouillir, vous éviterez des brûlures. La température du lait peut être plus élevée que celle du récipient. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.
- Ne faites pas décongeler de boissons surgelées dans des bouteilles dont le goulot est étroit (surtout des boissons gazeuses). Il peut se créer une pression, même si le bouchon a été enlevé. Le récipient pourrait éclater et causer des blessures.
- La vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez un récipient d'aliments chauds comme les sacs de maïs soufflé, les sachets et les boîtes de cuisson. Pour éviter toute blessure, éloignez votre visage et vos mains de la vapeur.
- Évitez de trop faire cuire les pommes de terre. Elles pourraient se déshydrater et prendre feu, ce qui endommagerait votre four.
- Faites bien cuire la viande et la volaille : la température INTERNE de la viande doit atteindre au moins 70 °C (160 °F) et celle de la volaille, au moins 82 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.
- Les aliments qui cuisent dans un liquide (comme les pâtes) ont tendance à bouillir plus rapidement que les aliments à plus faible teneur en eau. Si cela se produit, consultez la section *Entretien et nettoyage* pour les instructions concernant le nettoyage de l'intérieur du four.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!



USTENSILES DE CUISINE CONVENANT AUX MICRO-ONDES

Assurez-vous d'utiliser les ustensiles appropriés lors de la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats, des récipients gradués et des coupes à crème en verre, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles portent la mention « compatible avec les fours à micro-ondes ».

- Placez les aliments ou le contenant allant au four à micro-ondes directement sur le plateau tournant en verre pour faire cuire les aliments.
- Si vous utilisez le plateau en métal noir pour la cuisson aux micro-ondes, vous obtiendrez de moins bons résultats.
- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisine conviennent aux fours à micro-ondes, faites l'essai suivant : versez 240 ml (une tasse) d'eau dans une tasse graduée en verre. Placez-la dans le four, à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez vérifier. Chauffez aux micro-ondes pendant 30 à 45 secondes à la puissance maximale. Si l'ustensile devient chaud, vous ne devriez pas l'utiliser dans le four à micro-ondes.

  Si l'ustensile ne devient pas chaud et que seule l'eau dans la tasse est chaude, celui-ci peut aller au four à micro-ondes.
- Des aliments de grand format ou des ustensiles de métal de grandes dimensions ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes et à convection, car ils augmentent les risques de choc électrique et peuvent provoquer un incendie.
- Parfois, le fond du four, le plateau tournant et les parois peuvent devenir trop chauds au toucher. Faites attention avant d'y toucher, pendant et après la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- N'utilisez pas de produits en papier recyclé dans votre four. Les papiers paraffinés, les serviettes de table et les essuie-tout de papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques susceptibles de prendre feu ou de produire des étincelles. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi s'enflammer.
- Certains récipients de polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage des viandes) comportent un mince ruban métallique incrusté. Durant la cuisson, ce ruban peut brûler le fond du four et enflammer un essuie-tout.
- Ne faites pas sécher de journaux dans votre four à micro-ondes.
- Les différents types de pellicule en plastique ne conviennent pas tous aux micro-ondes. Consultez les instructions fournies sur l'emballage.
- N'utilisez pas de produits en papier lorsque le four fonctionne en mode de cuisson à convection ou en cuisson combinée.
- Vous pouvez couvrir les récipients à l'aide d'un essuie-tout, de papier ciré ou d'une pellicule en plastique afin de conserver l'humidité et d'éviter les éclaboussures. Cependant, disposez la pellicule de façon à laisser la vapeur s'échapper.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds sous l'effet de la chaleur transmise par les aliments chauffés. Vous devrez peut-être utiliser des gants isolants pour manipuler ces ustensiles.
- Les sacs à « bouillir » et les sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être entaillés ou percés selon les directives de l'emballage. Sinon, le sac peut éclater pendant ou immédiatement après la cuisson et causer des blessures. De plus, les contenants en plastique doivent être au moins partiellement ouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Après la cuisson dans un récipient recouvert d'une pellicule en plastique étanche, enlevez la pellicule prudemment. Éloignez votre visage et vos mains de la vapeur.
- Utilisez le papier d'aluminium uniquement selon les directives du présent manuel. Un repas préparé contenu dans une assiette métallique mince de 2 cm (3/4 po) de hauteur peut être réchauffé aux micro-ondes; ôtez la feuille d'aluminium du dessus et replacez le récipient dans la boîte. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes, éloignez-le d'au moins 2,5 cm (1 po) des parois du four.
- Ustensiles de cuisine en plastique : Les ustensiles de cuisine en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais doivent être utilisés avec précaution. Même le plastique conçu pour la cuisson aux micro-ondes peut s'avérer moins résistant à la chaleur excessive que le verre ou la céramique. Il peut ramollir ou même brûler s'il est soumis à de courtes périodes de cuisson excessive. Lorsque la période de chauffage se prolonge, l'aliment et l'ustensile peuvent s'enflammer.
- Utilisation de la grille en accessoire :

— Retirez la grille du four lorsque vous ne l'utilisez pas.

— Utilisez des gants isolants lorsque vous manipulez la grille ou des ustensiles. Ils peuvent être chauds.

— Assurez-vous que la grille est bien placée à l'intérieur du four afin de prévenir tout dommage.

— Ne couvrez pas la grille ou une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait faire surchauffer le four à micro-ondes et à convection.

Observez les règles suivantes :

1. N'utilisez que des plastiques conçus pour la cuisson aux micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
2. Ne faites pas chauffer de contenants vides dans le four à micro-ondes.
3. Ne permettez pas aux enfants de se servir d'ustensiles en plastique dans le four lorsqu'ils sont seuls.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE RÔTISSAGE, LA CUISSON À CONVECTION ET COMBINÉE

- Utilisez le plateau en métal noir pour le rôtissage, la cuisson à convection et combinée. Utilisez-le comme vous utiliseriez un moule peu profond ou une plaque à pâtisserie. Placez l'aliment, la grille et l'ustensile de cuisine allant au four directement sur le plateau en métal noir pendant la cuisson.
- Si vous utilisez le plateau tournant en verre pour le rôtissage, la cuisson à convection ou combinée, vous obtiendrez de moins bons résultats.
- Ne couvrez pas le plateau en métal noir avec du papier d'aluminium pour la cuisson combinée. Cela produirait des étincelles.
- Tout plat non métallique allant au four peut être utilisé pour la cuisson combinée. Tout plat allant au four peut être utilisé pour le rôtissage ou la cuisson à convection.
- Le four et la porte deviendront chauds lors du rôtissage, de la cuisson à convection ou combinée.
- Les ustensiles de cuisine deviendront chauds lors du rôtissage, de la cuisson à convection ou combinée. Vous devrez peut-être utiliser des poignées ou des gants isolants pour manipuler les ustensiles.
- N'utilisez pas d'essuie-tout, de couvercles, de contenants ou de sacs brunisseurs faits de papier d'aluminium ou d'autres matériaux réfléchissants, en plastique, en cire ou en papier pour le rôtissage, la cuisson à convection ou combinée.
- Ne laissez pas d'aliments entrer directement en contact avec l'élément du haut ou du bas.
- Utilisation de la grille :

— Uniquement pour la cuisson à convection sur deux étages.

— Placez le plat directement sur la grille.

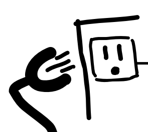
— Retirez la grille du four lorsque vous ne l'utilisez pas.

— Utilisez des poignées ou des gants isolants pour manipuler la grille. Elle peut être chaude.

— Assurez-vous que la grille est bien placée à l'intérieur du four afin de prévenir tout dommage.

— Ne couvrez pas la grille ou une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'élément du haut ou le dispositif de protection. Évitez que des vêtements, des gants isolants ou autres matériaux inflammables n'entrent en contact avec ceux-ci. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Attendez qu'elles se refroidissent.
- Retirez complètement l'ustensile de cuisine du four avant de retourner l'aliment.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT : *Si l'appareil n'est pas adéquatement mis à la terre, l'utilisateur s'expose à des chocs électriques.*

Cet appareil doit être mis à la terre. Advenant un court-circuit électrique, le conducteur de mise à la terre dirige le courant électrique à la terre, ce qui réduit le risque de choc électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. Vous devez brancher la fiche sur une prise convenablement installée et mise à la terre.

Si vous ne comprenez pas toutes les instructions de mise à la terre ou si vous êtes incertain de la qualité de la mise à la terre de l'appareil ou de l'installation électrique, consultez un électricien qualifié ou un technicien de service après-vente.

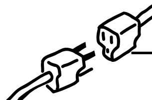
Si la prise de courant est une prise de courant standard à deux alvéoles, c'est à l'utilisateur qu'incombe la responsabilité et l'obligation personnelle de la faire remplacer par une prise de courant murale à trois alvéoles, convenablement mise à la terre.

Ne coupez ou ne retirez jamais la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

Nous ne recommandons pas l'utilisation d'un cordon prolongateur avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien de service après-vente d'installer une prise près de l'appareil. (Consultez la section *CORDONS PROLONGATEURS*.)

Pour un fonctionnement optimal, branchez cet appareil dans sa propre prise électrique, pour éviter que les lampes ne clignotent, les fusibles ne sautent ou le disjoncteur ne se déclenche.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



CORDONS PROLONGATEURS

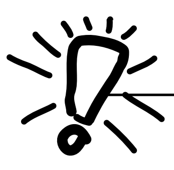
L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation relativement court; ceci réduit les risques d'emmêlement ou de trébuchement que peut susciter un cordon d'alimentation long.

L'utilisation prudente d'un cordon prolongateur est possible.

Si vous utilisez un cordon prolongateur :

1. Les paramètres d'homologation électrique du cordon doivent être au moins égaux à ceux de l'appareil.
2. Le cordon doit comporter 3 conducteurs,(un conducteur de mise à la terre) et une fiche à 3 alvéoles.
3. On doit placer le cordon de telle manière qu'il ne pende pas sur le bord du plan de travail ou d'une table; sinon un enfant pourrait le tirer, ou le cordon pourrait faire trébucher.

Lors de l'utilisation d'un cordon prolongateur, la lampe dans la cavité du four peut vaciller et le son du ventilateur peut varier lorsque le four fonctionne. La durée de cuisson nécessaire peut être également augmentée.

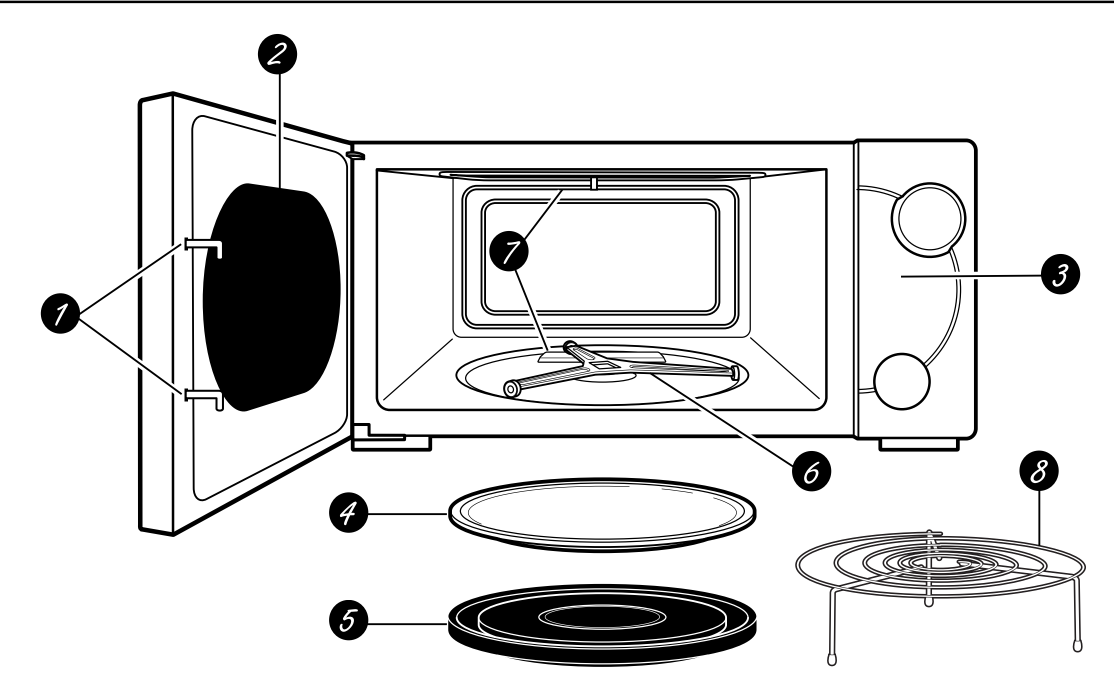


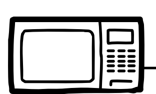
LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSEILS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'aspect de l'appareil peuvent varier selon le modèle.

1 000 watts





Caractéristiques du four

1 ***Loquets de la porte***

2 ***Hublot avec écran métallique***
La grille métallique permet l'observation du mets durant la cuisson, tout en emprisonnant les micro-ondes à l'intérieur du four.

3 ***Tableau de commande et affichage***

4 ***Plateau tournant en verre***
Centrez le plateau tournant en verre sur son support pour le mode de cuisson aux micro-ondes. Placez l'aliment ou l'ustensile de cuisine allant au four à micro-ondes directement sur le plateau tournant en verre.

5 ***Plateau en métal noir***
Placez l'aliment ou l'ustensile de cuisine approprié directement sur le plateau en métal noir et placez celui-ci sur le support du plateau tournant pour le rôtissage, la cuisson à convection ou combinée.

6 ***Support amovible du plateau tournant***
Le support du plateau tournant doit être en place lorsque vous utilisez le four.

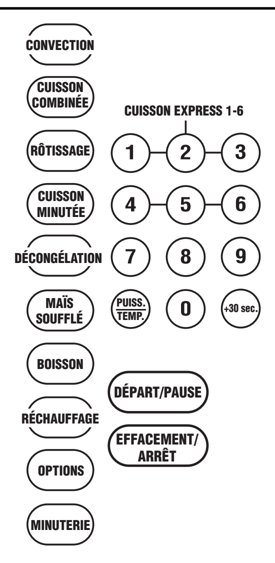
REMARQUE : *La plaque signalétique est située à l'avant du four à micro-ondes, derrière la porte. Les ouvertures d'évent et la lampe du four se trouvent sur les parois internes du four à micro-ondes.*

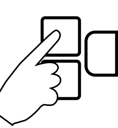
7 ***Éléments chauffants***
Vous permettent de cuire des mets préparés congelés, de brunir des aliments déjà cuits sur le dessus ou de rôtir des aliments sur le dessus et en dessous.

8 ***Grille***
Utilisée principalement pour la cuisson à convection sur deux étages. Déposez la grille au centre du plateau en métal noir.
(Ne l'utilisez pas pour la cuisson aux micro-ondes ou la cuisson combinée.)

Caractéristiques du four à micro-ondes

Pour une cuisson aux micro-ondes avec réglage de la durée ou avec les fonctions pratiques ou pour le rôtissage.





Commandes de cuisson

1 Cuisson minutée aux micro-ondes et fonction automatique

Appuyez sur	Réglez et appuyez sur DÉPART	Option
CUISSON MINUTÉE	Durée de cuisson	Durée plus longue ou plus courte
DÉCONGÉLATION		
Appuyez une fois pour la décongélation AUTOMATIQUE	Poids de l'aliment	
Appuyez deux fois pour la décongélation MINUTÉE	Durée de la décongélation	
PUISSANCE/TEMP.	Niveau de puissance : de 1 à 10	
CUISSON EXPRESS	Mise en marche immédiate!	
RÉCHAUFFAGE	Type d'aliment, taille de la portion	
MAÏS SOUFFLÉ	85 g ou 100 g (3,5 oz ou 3 oz)	Durée plus longue ou plus courte
BOISSON	125 ml, 250 ml ou 375 ml (4 oz, 8 oz ou 12 oz)	



Cuisson à convection

Appuyez sur	Réglez et appuyez sur DÉPART	Option
CONVECTION	Entrez la température du four Durée de cuisson	Avec ou sans préchauffage Durée plus longue ou plus courte

3 Cuisson combinée (Combi 1 = cuisson aux micro-ondes et à convection, Combi 2 = cuisson aux micro-ondes et le rôtissage)

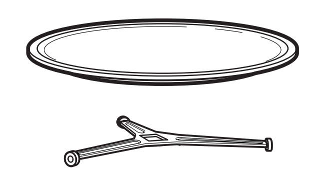
Appuyez sur	Réglez et appuyez sur DÉPART	Option
CUISSON COMBINÉE une fois (Combi-1)	Entrez la température du four et la durée de cuisson	Avec ou sans préchauffage Durée plus longue ou plus courte Changement du niveau de puissance des micro-ondes
CUISSON COMBINÉE deux fois (Combi-2)	Entrez la durée de cuisson	Durée plus longue ou plus courte Changement du niveau de puissance des micro-ondes et du rôtissage



4 Rôtissage (Grill 1/Rôtiss. 1 = élément du haut et du bas, Grill 2/Rôtiss. 2 = élément du haut)

Appuyez sur	Réglez et appuyez sur DÉPART	Option
RÔTISSAGE une fois (Grill-1)	Entrez la durée	Durée plus longue ou plus courte
RÔTISSAGE deux fois (Grill-2)	Entrez la durée	Durée plus longue ou plus courte

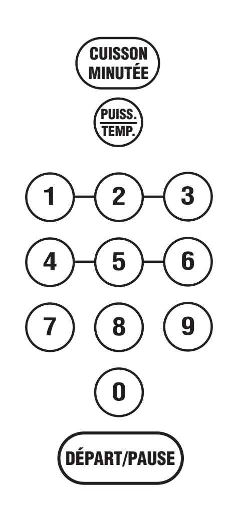
Caractéristiques du four à micro-ondes



Assurez-vous que le plateau tournant en verre et son support sont en place avant la cuisson aux micro-ondes.

- Placez les aliments ou le contenant allant au four à micro-ondes directement sur le plateau tournant en verre pour faire cuire les aliments.
- Centrez le plateau tournant sur son support.
- Assurez-vous d'utiliser un ustensile allant au four à micro-ondes.

À propos du changement du niveau de puissance des micro-ondes



Vous pouvez régler le niveau de puissance immédiatement après avoir réglé la durée pour la ***cuisson minutée,*** la ***cuisson combinée,*** la ***décongélation minutée*** ou la ***cuisson express.*** Le niveau de puissance peut aussi être changé lors du décompte.

1. D'abord, vous devez suivre les instructions pour la ***cuisson minutée***, la ***décongélation minutée*** ou la ***cuisson express.***
2. Appuyez ensuite sur ***PUISS./TEMP.***
3. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.
4. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour commencer la cuisson.

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande polyvalence à la cuisson aux micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes peuvent être comparés à la puissance des éléments chauffants d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance fournit de l'énergie micro-ondes durant un certain pourcentage du temps de cuisson. ***Le niveau de puissance 7*** procure une énergie micro-ondes pendant 70 % du temps. ***Le niveau de puissance 3*** émet des micro-ondes pendant 30 % du temps. ***Le niveau de puissance élevé (10)***, qui donne une énergie micro-ondes durant toute la durée de la cuisson, est le plus fréquemment utilisé. Au ***niveau de puissance 10***, les aliments cuisent plus vite mais il faut les remuer, leur faire faire une rotation ou les retourner plus souvent. L'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ou tourner l'aliment aussi souvent. Avec certains aliments, vous obtiendrez une meilleure saveur, texture ou apparence en réduisant la puissance de chauffage. Utilisez un niveau de puissance inférieur pour la cuisson d'un aliment qui pourrait déborder, comme les pommes de terre au gratin.

Une période d'attente (après la période de cuisson aux micro-ondes) favorise une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur de l'aliment. Prenez par exemple le ***niveau de puissance 3*** pour la décongélation : si le cycle de l'énergie aux micro-ondes n'était pas interrompu, l'extérieur de l'aliment cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.

Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :

Élevé 10 : Poisson, bacon, légumes, ébullition des liquides.

Moy.- élevé. 7 : Cuisson douce pour viande ou volaille, mets en sauce et réchauffage.

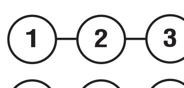
Moyen 5 : Cuisson lente pour attendrir la viande comme les ragoûts et les coupes de viande moins tendres.

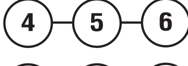
Bas 2 ou 3 : Décongélation; cuisson lente; sauces délicates.

Réchauffage 1 : Pour garder les aliments chauds sans les cuire de façon excessive; amollissement du beurre.

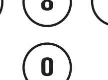
Cuisson minutée et fonctions automatiques du four à micro-ondes







7 8 9





DÉPART/PAUSE

Cuisson minutée

Cuisson minutée I

Vous permet de régler la durée de cuisson aux micro-ondes jusqu'à 99 minutes.

Le niveau de puissance élevé (10) est automatiquement sélectionné, mais vous pouvez choisir un autre niveau de puissance.

1. Appuyez sur ***CUISSON MINUTÉE***.
2. Entrez la durée de cuisson.
3. Choisissez le niveau de puissance approprié si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur ***PUISS./TEMP. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.)***
4. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour commencer la cuisson.

Vous pouvez ouvrir la porte du four durant la ***cuisson minutée*** pour vérifier l'aliment. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur ***DÉPART/PAUSE***.

Cuisson minutée II

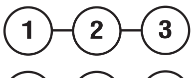
Cette fonction permet un changement automatique du niveau de puissance durant la cuisson. Pour utiliser cette fonction :

1. Appuyez sur ***CUISSON MINUTÉE***.
2. Entrez la durée de cuisson.
3. Choisissez le niveau de puissance approprié si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur ***PUISS./TEMP***. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.)
4. Appuyez de nouveau sur ***CUISSON MINUTÉE***.
5. Entrez la deuxième durée de cuisson.
6. Choisissez le niveau de puissance approprié si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur ***PUISS./TEMP***. Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.)
7. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour commencer la cuisson.

À la fin de la Cuisson minutée 1, le décompte de la Cuisson minutée II débute.

Assurez-vous que le plateau tournant en verre et son support sont en place avant la cuisson aux micro-ondes.

CUISSON EXPRESS 1-6





Cuisson express

Voici une façon rapide de commencer la cuisson en la réglant par blocs d'une minute chaque fois que vous appuyez sur une des touches de la ***CUISSON EXPRESS.***

Le niveau de puissance élevé (10) est automatiquement sélectionné et le four se met immédiatement en marche.

Il est possible de modifier le niveau de puissance durant le décompte. (Appuyez sur ***PUISS./TEMP.*** Sélectionnez le niveau de puissance désiré : 1 à 10.)

Assurez-vous que le plateau tournant en verre et son support sont en place avant la cuisson aux micro-ondes.

+30 sec.

Ajout de 30 secondes

- Chaque fois que vous appuyez sur ***+ 30 sec.*** vous ajoutez 30 secondes au décompte de cuisson, jusqu'à l'obtention de la durée maximale.

Assurez-vous que le plateau tournant en verre et son support sont en place avant la cuisson aux micro-ondes.

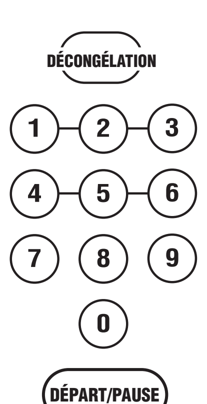
Guide pour la cuisson minutée

REMARQUE : *Sauf indication contraire, utilisez le* **niveau de puissance élevé (10).**

Légume	Quantité	Durée	Remarques
Asperges			
(pointes fraîches)	**450 g (1 lb)**	**6 à 9 mn Moy. - élevé (7)**	Dans une cocotte de 1,5 L (1-1/2 pte)*, versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
(pointes surgelées)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte).
Betteraves			
(fraîches, entières)	**1 botte**	**17 à 21 mn**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (1/2 t) d'eau.
Brocoli			
(frais)	**1 botte (570 à 680 g/ 1-1/4 à 1-1/2 lb)**	**7 à 10 mn**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (1/2 t) d'eau.
(pointes fraîches)	**1 botte (570 à 680 g/ 1-1/4 à 1-1/2 lb)**	**9 à 13 mn**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
(surgelé, en morceaux)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte).
(pointes surgelées)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes			
(fraîches, en rondelles)	**450 g (1 lb)**	**7 à 9 mn**	Dans une cocotte de 1,5 à 2 L (1-1/2 à 2 ptes), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
(surgelées)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Chou			
(frais)	**1 pomme moyenne d'environ 900 g (2 lb)**	**8 à 11 mn**	Dans une cocotte de 1,5 à 2 L (1-1/2 pte à 2 ptes), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
(en morceaux)		**7 à 10 mn**	Dans une cocotte de 2 à 3 L (2 à 3 ptes), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
Chou-fleur			
(bouquets)	**1 pomme moyenne**	**9 à 14 mn**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (1/2 t) d'eau.
(frais, entier)	**1 pomme moyenne**	**10 à 17 mn**	Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (1/2 t) d'eau.
(surgelé)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Courge			
(fraîche, d'été et jaune)	**450 g (1 lb) en tranches**	**5 à 7 mn**	Dans une cocotte de 1,5 à 2 L (1-1/2 à 2 ptes), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
(d'hiver, poivrée ou musquée)	**1 ou 2 courges (environ 450 g/1 lb chacune)**	**8 à 11 mn**	Coupez en deux et enlevez les membranes fibreuses. Placez les courges dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 L (2 ptes), le côté coupé en dessous. Retournez les courges après 4 minutes.
Épinards			
(frais)	**285 à 450 g (10 à 16 oz)**	**5 à 7 mn**	Placez les épinards lavés dans une cocotte de 2 L (2 ptes).
(surgelés, coupés et en feuilles)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
Haricots			
(verts, frais)	**450 g (1 lb) coupés en 2**	**9 à 11 mn**	Dans une cocotte de 1,5 à 2 L (1-1/2 à 2 ptes), versez 120 mL (1/2 t) d'eau.
(verts, surgelés)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**6 à 8 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
(de Lima, surgelés)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**6 à 8 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
Macédoine de légumes			
(surgelés)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 45 mL (3 cuillères à soupe) d'eau.
Maïs			
(surgelés, en grains)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Maïs en épi			
(frais)	**1 à 5 épis**	**3 à 4 mn en épi**	Placez les épis dans un plat de cuisson en verre de 2 L (2 ptes). Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez 60 mL (1/4 t) d'eau. Changez la disposition à la mi-cuisson.
(surgelé)	**1 épi**	**5 à 6 mn**	Placez les épis dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 L (2 ptes).
	2 à 6 épis	**3 à 4 mn par épi**	Recouvrez-le d'une pellicule en plastique avec évent. Changez la disposition à la mi-cuisson.
Pois			
(frais, écossés)	**900 g (2 lb) non écossés**	**9 à 12 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 60 mL (1/4 t) d'eau.
(surgelés)	**Paquet de 283 g (10 oz)**	**5 à 7 mn**	Dans une cocotte de 1 L (1 pte), versez 30 mL (2 cuillères à soupe) d'eau.
Pommes de terre			
(fraîches, en cubes, blanches)	**4 pommes de terre – 170 à 225 g (6 à 8 oz) chacune**	**9 à 12 mn**	Pelez et coupez en cubes de 25 mm (1 po). Dans une cocotte de 2 L (2 ptes), versez 120 mL (1/2 t) d'eau. Remuez à la mi-cuisson.
(fraîches, entières, blanches ou douces)	**1 – 170 à 225 g (6 à 8 oz)**	**3 à 4 mn**	Percez avec une fourchette. Mettez-les dans le four en cercle à 2,5 cm (1 po) d'intervalle. Laissez reposer 5 minutes.

Fonctions minutées et fonctions automatiques du four à micro-ondes

Décongélation minutée



La fonction ***DÉCONGÉLATION MINUTÉE*** permet d'effectuer une décongélation pendant une durée déterminée.

1. Appuyez deux fois sur ***DÉCONGÉLATION***.
2. Entrez la durée de décongélation.
3. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour commencer la décongélation.
4. Retournez l'aliment lorsque le four affiche ***TURN FOOD OVER (Retournez les aliments).***

Le niveau de puissance est automatiquement réglé à 3, mais vous pouvez le changer si vous le désirez. Vous pouvez décongeler rapidement de petites quantités de nourriture en augmentant le niveau de puissance après avoir programmé la durée. Au ***niveau de puissance 7***, la durée de décongélation est coupée de moitié; au ***niveau de puissance 10***, la décongélation prend trois fois moins de temps. Cependant, vous devrez surveiller l'opération plus attentivement.

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd pendant la décongélation. C'est normal lorsque le four ne fonctionne pas au niveau de puissance ***élevé***.

Assurez-vous que le plateau tournant en verre et son support sont en place avant la cuisson aux micro-ondes.

Conseils pour la décongélation

- Les aliments surgelés dans un emballage en papier ou en plastique peuvent être décongelés dans leur emballage. Les emballages étanches doivent être fendus, percés ou aérés APRÈS décongélation partielle. Découvrez partiellement les récipients en plastique.
- Les repas surgelés de format familial peuvent être décongelés ou cuits aux micro-ondes. Si le produit est offert dans un récipient en aluminium, vous devez le transférer dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Les aliments très périssables ne doivent pas être laissés à la température de la pièce pendant plus d'une heure après la décongélation. Cela pourrait favoriser la prolifération de bactéries nocives.
- Pour une décongélation plus uniforme d'aliments de gros volume, comme les rôtis, utilisez la fonction ***Décongélation automatique***. Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les cuire.
- Lorsque la décongélation est terminée, l'aliment doit être frais et mou dans toutes ses parties. S'il comporte encore des zones glacées, remettez-le brièvement dans le four à micro-ondes ou laissez-le reposer quelques minutes.

Décongélation automatique

Utilisez la fonction ***Décongélation automatique*** pour la viande, la volaille et le poisson. Utilisez la fonction ***Décongélation minutée*** pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés.

La fonction ***Décongélation automatique*** règle automatiquement la durée et les niveaux de puissance pour une décongélation uniforme des viandes, de la volaille et du poisson.

- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat allant au four à micro-ondes.

1. Appuyez une fois sur ***DÉCONGÉLATION***.
2. Entrez le poids de l'aliment en utilisant le guide de conversion à droite.
   Par exemple, appuyez sur 1.2 pour 1,2 lb 1 livre, 3 oz (535 g).
3. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour commencer la décongélation.
4. Retournez l'aliment lorsque le four affiche ***TURN FOOD OVER (Retournez les aliments).***

- Retirez du four la viande décongelée ou couvrez les zones chaudes avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.
- Pour la plupart des viandes, vous devez ajouter une période d'attente de 5 minutes pour terminer la décongélation. Pour un gros rôti, la période d'attente est d'environ 30 minutes.

Assurez-vous que le plateau tournant en verre et son support sont en place avant la cuisson aux micro-ondes.

Guide de conversion

Si le poids des aliments est en livres et en onces ou en kilogrammes et en grammes, vous devez le convertir en livres et en dixièmes de livres (0,1).

Poids de l'aliment en g (oz)	Entrez le poids (en dixièmes de livre)
28–57 g (1–2 oz)	0,1
85 g (3 oz)	0,2
113–142 g (4–5 oz)	0,3
170–198 g (6–7 oz)	0,4
227 g (8 oz)	0,5
255–284 g (9–10 oz)	0,6
312 g (11 oz)	0,7
340–369 g (12–13 oz)	0,8
397–425 g (14–15 oz)	0,9

Guide de décongélation

Aliment	Durée	Remarques
Fruits		
Sachet en plastique—1 à 2 *paquet de 280 g (10 oz)*	**3 à 6 mn**	
Pains, gâteaux		
Petits pains divers *(un)*	**1 mn**	
Brioches *environ 340 g (12 oz.)*	**3 à 5 mn**	Changez la disposition à la mi-décongélation.
Poisson et fruits de mer		
Filets, surgelés *– 450 g (1 lb)*	**6 à 8 mn**	
Crustacés, petits morceaux *– 450 g (1 lb.)*	**5 à 7 mn**	Placez-les dans la casserole. À la mi-décongélation, retournez-les et défaites-les en morceaux.
Viandes		
Bacon *– 450 g (1 lb)*	**2 à 5 mn**	Placez le paquet non déballé dans le four. Laissez reposer 5 minutes après la décongélation.
Saucisses de Francfort (hot-dog) *– 450 g (1 lb)*	**2 à 5 mn**	Placez le paquet non déballé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Au besoin, laissez reposer 5 minutes pour terminer la décongélation.
Viande hachée *– 450 g (1 lb)*	**5 à 7 mn**	Retournez la viande à la mi-décongélation.
Rôtis : boeuf, agneau, veau, porc	**12 à 16 mn par 450 g (lb)**	Utilisez le ***niveau de puissance 10.***
Biftecks, côtelettes et escalopes	**5 à 7 mn par 450 g (1 lb)**	Placez la viande non déballée dans un plat à cuisson. Retournez-la à la mi-décongélation et couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et laissez reposer pour compléter la décongélation.
Volaille		
Poulet à griller, en morceaux *1,2 à 1,3 kg (2-1/2 à 3 lb)*	**15 à 19 mn**	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la mi-décongélation, déballez-le et retournez-le. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et placez-les dans un plat. Faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, au besoin. Laissez reposer quelques minutes pour compléter la décongélation.
Poulet entier *1,2 à 1,3 kg (2 à 3 lbs.)*	**17 à 21 mn**	Placez le poulet emballé dans un plat. À la mi-décongélation, déballez-le et retournez-le. Couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Au besoin, faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poulet de Cornouailles	**7 à 13 mn par 450 g (lb)**	Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez à la mi-décongélation. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poitrine de dinde *1,8 à 2,7 kg (4 lb à 6 lb)*	**5 to 9 mn par 450 g (lb)**	Placez la dinde déballée dans un plat allant au four à micro-ondes, la poitrine en dessous. À la mi-décongélation, retournez-la et couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer ladécongélation.

Caractéristiques pratiques du four à micro-ondes

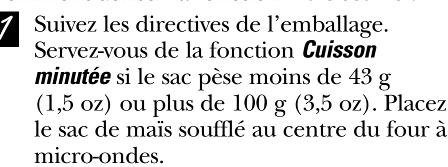


Utilisez uniquement avec des emballages de maïs soufflé pour four à micro-ondes pesant de 43 à 100 g (3 à 3,5 oz).

Maïs soufflé

Assurez-vous que le plateau tournant en verre et son support sont en place avant la cuisson aux micro-ondes.

Comment utiliser la fonction ***Maïs soufflé*** :



1. Suivez les directives de l'emballage. Servez-vous de la fonction ***Cuisson minutée*** si le sac pèse moins de 43 g (1,5 oz) ou plus de 100 g (3,5 oz). Placez le sac de maïs soufflé au centre du four à micro-ondes.
2. Appuyez une ou deux fois sur ***MAÏS SOUFFLÉ***. Le four se met en marche immédiatement.

   Appuyez une fois pour un sac de maïs soufflé de format régulier (100 g/3,5 oz).

   Appuyez deux fois pour un sac de maïs soufflé de plus petit format (85 g/3 oz).

Si vous ouvrez la porte lorsque le mot ***POPCORN (Maïs soufflé)*** est affiché, le mot ***PAUSE*** apparaîtra. Fermez la porte, appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour continuer la cuisson ***OU*** appuyez sur ***EFFACEMENT/ARRÊT*** pour annuler la fonction de cuisson du maïs soufflé.

Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez ***Cuisson minutée*** pour augmenter la durée de cuisson.

Pour augmenter la durée :

Tout de suite après la mise en marche du four, appuyez sur 9 pour ajouter 20 secondes.

Pour diminuer la durée :

Tout de suite après la mise en marche du four, appuyez sur 1 pour réduire la durée de cuisson de 20 secondes.



Boisson

Assurez-vous que le plateau tournant en verre et son support sont en place avant la cuisson aux micro-ondes.

Pour utiliser la fonction ***Boisson*** :

1. Appuyez sur ***BOISSON.***

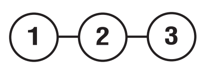


2. Cette fonction est automatiquement réglée pour une portion de 125 mL (4 oz), mais vous pouvez la changer en appuyant sur ***BOISSON*** et sélectionnez 250 ml ou 375 ml (8 oz ou 12 oz). Appuyez deux fois pour sélectionner 250 ml (8 oz) et trois fois pour sélectionner 375 ml (12 oz). Le four se met en marche immédiatement.

En utilisant la fonction Boisson, le liquide peut devenir très chaud. Vous devez manipuler le récipient très prudemment.

Si la boisson n'est pas assez chaude après le décompte, utilisez ***Cuisson minutée*** pour augmenter la durée de cuisson.









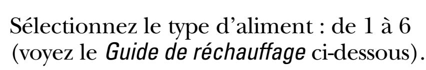
Réchauffage

Assurez-vous que le plateau tournant en verre et son support sont en place avant la cuisson aux micro-ondes.

La fonction ***Réchauffage*** réchauffe de 1 à 6 portions de nombreux mets déjà cuits.



1. Appuyez sur ***RÉCHAUFFAGE.***



2. Sélectionnez le type d'aliment : de 1 à 6 (voyez le *Guide de réchauffage* ci-dessous).
3. Sélectionnez la taille de la portion : de 1 à 3.



4. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE***.

REMARQUE : *Vous ne pouvez pas changer la taille de la portion pendant la cuisson.*

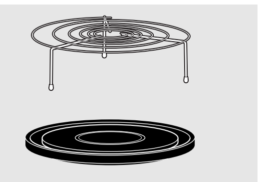
Guide de réchauffage

Type d'aliments	***Remarques***
1. Viandes	Recouvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule en plastique avec évent.
2. Pâtes	Recouvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule en plastique avec évent.
3. Pointes de pizza	Ne les recouvrez pas.
4. Assiettes de restes	Recouvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule en plastique avec évent.
5. Sauce	Recouvrez-la d'un couvercle ou d'une pellicule en plastique avec évent.
6. Légumes	Recouvrez-les d'un couvercle ou d'une pellicule en plastique avec évent.

Caractéristiques de la cuisson à convection

La cuisson à convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Vous pouvez sélectionner une température entre 120 °C à 230 °C (250 °F et 450 °F), par tranche de 3 °C (5 °F). Un ventilateur fait circuler l'air chaud dans le four, par-dessus et autour des aliments pour qu'ils soient dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Étant donné que l'air chaud circule constamment, empêchant une couche d'air plus frais de se former autour de l'aliment, certains aliments cuisent plus rapidement que dans un four traditionnel.

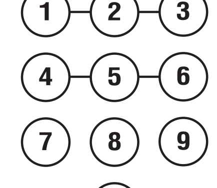


Voir la section ***Conseils sur les ustensiles de cuisine.***

Pour de meilleurs résultats...

Utilisez la grille seulement pour la cuisson sur deux étages. Dans les autres cas, placez l'aliment ou le plat allant au four directement sur le plateau en métal.

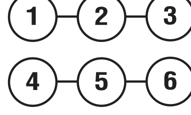




Cuisson à convection minutée avec préchauffage

1. Appuyez sur ***CONVECTION***.
2. Sélectionnez la température du four désirée entre 120 °C et 230 °C (250 °F et 450 °F). N'entrez pas la durée de la cuisson immédiatement. (Vous l'entrerez plus tard, lorsque le four sera préchauffé).
3. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour préchauffer le four.
4. Lorsque le four est préchauffé, vous entendrez un signal sonore. Si vous n'ouvrez pas la porte dans l'heure qui suit, le four s'éteindra automatiquement.
5. Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez l'aliment dans le four.
6. Fermez la porte du four. Entrez la durée de cuisson et appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour commencez la cuisson.
7. Lorsque la durée de cuisson sera écoulée, le four émettra un signal sonore et s'éteindra.

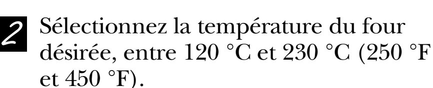
Assurez-vous que le support du plateau tournant et le plateau en métal noir sont en place.







Cuisson à convection minutée sans préchauffage



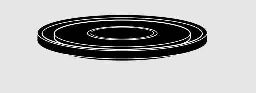
1. Si votre recette ne requiert pas de préchauffage, appuyez sur ***CONVECTION***.
2. Sélectionnez la température du four désirée, entre 120 °C et 230 °C (250 °F et 450 °F).
3. Entrez la durée de cuisson.
4. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour commencer la cuisson.

Assurez-vous que le support du plateau tournant et le plateau en métal noir sont en place.

Utilisation de la cuisson combinée 1 (micro-ondes et convection)

La cuisson combinée 1 comporte les meilleures caractéristiques de la cuisson aux micro-ondes et à convection. Les micro-ondes cuisent les aliments plus rapidement et la circulation d’air chaud par convection dore parfaitement les aliments. Vous pouvez sélectionner la température du four désirée, entre 120 °C à 230 °C (250 °F et 450 °F), par tranche de 3°C (5 °F).

⚠ ATTENTION : Lorsque vous utilisez la cuisson combinée, n’oubliez pas que le four, la porte et les plats peuvent devenir très chauds!



- Les ustensiles de cuisine deviendront chauds. Vous devrez utiliser des gants isolants pour manipuler les ustensiles.
- Placez l’aliment ou l’ustensile de cuisine allant au four directement sur le plateau en métal noir pendant la cuisson.
- Assurez-vous que l’aliment est entièrement cuit avant de le faire brunir.
- Utilisez le plateau en métal noir de la même façon qu’un moule peu profond ou une plaque à pâtisserie.
- En plus des ustensiles de cuisine fournis avec votre appareil, vous pouvez utiliser des cocottes, des assiettes à tartes et autres ustensiles résistant à la chaleur. Placez-les directement sur le plateau en métal noir.
- Assurez-vous de choisir un format qui n’empêchera pas le plateau de tourner.
- Placez le plateau en métal noir directement sur le support du plateau tournant.
- N’utilisez pas d’ustensiles de cuisine ou de couvercles en papier, en plastique ou en aluminium pour la cuisson combinée.

Voyez la section Conseils pour les ustensiles de cuisine.

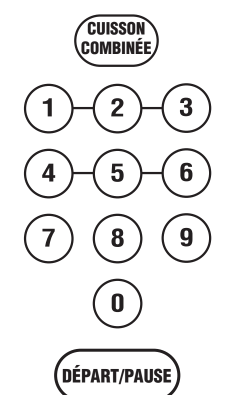
Cuisson combinée 1 et cuisson minutée avec préchauffage

CUISSON COMBINÉE
1 2 3
4 5 6
7 8 9
0
DÉPART/PAUSE

1. Appuyez sur ***CUISSON COMBINÉE***. ***COMBI-1*** s’affichera.
2. Sélectionnez la température du four désirée entre 120 °C à 230 °C (250 °F et 450 °F). N’entrez pas la durée de cuisson maintenant. (Vous l’entrerez plus tard, lorsque le four sera préchauffé.)
3. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour commencer le préchauffage.
4. Lorsque le four sera préchauffé, vous entendrez un signal sonore. Si vous n’ouvrez pas la porte dans l’heure qui suit, le four s’éteindra automatiquement.
5. Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez l’aliment dans le four.
6. Fermez la porte du four. Entrez la durée de cuisson en minutes. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour commencer la cuisson.
7. Lorsque la durée de cuisson sera écoulée, le four émettra un signal sonore et s’éteindra.

Assurez-vous que le support du plateau tournant et le plateau en métal noir sont en place.

Cuisson combinée 1 et cuisson minutée sans préchauffage



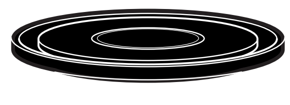
1. Si votre recette ne requiert pas de préchauffage, appuyez sur ***CUISSON COMBINÉE***.
2. Sélectionnez la température du four désirée entre 120 °C à 230 °C (250 °F et 450 °F).
3. Entrez la durée de cuisson.
4. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour commencer la cuisson.

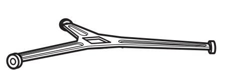
REMARQUE :

- Certaines recettes requièrent le préchauffage du four.
- Voir la section *Conseils sur les ustensiles de cuisine* pour connaître les ustensiles appropriés à la ***cuisson combinée***.
- N’utilisez pas d’ustensiles en métal pour la ***cuisson combinée***.
- Placez la viande sur un trépied dans un plat en verre pour recueillir les sucs de viande et éviter les éclaboussures. Si les aliments sont trop volumineux pour entrer dans le four, vous pouvez enlever le trépied.
- Pour bien faire rôtir et brunir les rôtis entiers, utilisez un plat en verre placé directement sur la tablette du four.

Assurez-vous que le support du plateau tournant et le plateau en métal noir sont en place.

Utilisation de la cuisson combinée 2 (micro-ondes et rôtissage)



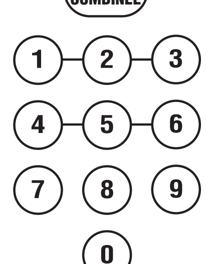


Assurez-vous que le support du plateau tournant et le plateau en métal noir sont en place.

Le rôtissage combine les micro-ondes et la chaleur provenant des éléments du haut et du bas pour cuire uniformément les aliments.

⚠ ATTENTION : ***Lorsque vous utilisez la cuisson combinée, n'oubliez pas que le four, la porte et les plats peuvent devenir très chauds!***

- Les ustensiles de cuisine deviendront chauds. Vous devrez utiliser des gants isolants pour manipuler les ustensiles.
- Placez l'aliment ou l'ustensile de cuisine allant au four directement sur le plateau en métal noir pendant la cuisson.
- Utilisez le plateau en métal noir de la même façon qu'un moule peu profond ou une plaque à pâtisserie.
- En plus des ustensiles de cuisine fournis avec votre appareil, vous pouvez utiliser des cocottes, des assiettes à tartes et autres ustensiles résistant à la chaleur. Placez-les directement sur le plateau en métal noir.
- Assurez-vous de choisir un format qui n'empêchera pas le plateau de tourner.
- Placez le plateau en métal noir directement sur le support du plateau tournant.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou de couvercles en papier, en plastique ou en aluminium pour la cuisson combinée.







Programmation de la cuisson combinée 2 (micro-ondes et rôtissage)

Assurez-vous que le support du plateau tournant et le plateau en métal noir sont en place lorsque vous utilisez la cuisson combinée 2.

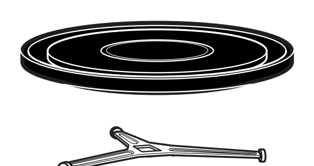
1. Appuyez deux fois sur ***CUISSON COMBINÉE*** pour sélectionner Combi-2.
2. Entrez la durée de cuisson en minutes.
3. Changez le niveau de puissance des micro-ondes et du rôtissage. Par défaut, la puissance des micro-ondes est au niveau 4 et peut être réglée aux niveaux 1 à 4. Le rôtissage est réglé à Grill-1 (Rôtiss. 1), mais il peut être changé à Grill-2 (Rôtiss. 2). (Appuyez sur ***PUISS./TEMP.*** pour choisir le niveau de puissance des deux modes de cuisson).
4. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE***.

Lorsque le four s'arrête, utilisez des gants isolants pour sortir le plat ou le plateau en métal noir. Ils peuvent devenir très chauds.

Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants. Évitez que des vêtements, des gants isolants ou autres matériaux inflammables n'entrent en contact avec ceux-ci. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Attendez qu'elles se refroidissent.

Retirez complètement l'ustensile de cuisine du four avant de retourner l'aliment.

Caractéristiques du rôtissage



Assurez-vous que le support du plateau tournant et le plateau en métal noir sont en place pendant le rôtissage.

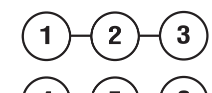
Le mode de rôtissage utilise une chaleur directe qui provient de l'élément du haut et du bas pour cuire des aliments frais ou surgelés.

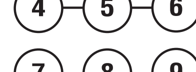
⚠ ATTENTION : ***Lorsque vous utilisez le mode de rôtissage, n'oubliez pas que le four, la porte et les plats peuvent devenir très chauds!***

- Les ustensiles de cuisine deviendront chauds. Vous devrez utiliser des gants isolants pour manipuler les ustensiles.
- Placez l'aliment ou l'ustensile de cuisine allant au four directement sur le plateau en métal noir pendant la cuisson.
- Utilisez le plateau en métal noir de la même façon qu'un moule peu profond ou une plaque à pâtisserie.
- En plus des ustensiles de cuisine fournis avec l'appareil, vous pouvez utiliser des cocottes, des assiettes à tartes et autres ustensiles résistant à la chaleur. Placez-les directement sur le plateau en métal noir.
- Assurez-vous de choisir un format qui n'empêchera pas le plateau de tourner.
- Placez le plateau en métal noir directement sur le support du plateau tournant.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou de couvercles en papier, en plastique ou en aluminium pour le rôtissage.

Programmation du rôtissage

RÔTISSAGE



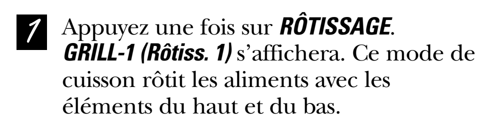






Assurez-vous que le support du plateau tournant et le plateau en métal noir sont en place pendant le rôtissage.

1. Appuyez une fois sur ***RÔTISSAGE***. ***GRILL-1 (Rôtiss. 1)*** s'affichera. Ce mode de cuisson rôtit les aliments avec les éléments du haut et du bas.



2. Entrez la durée de rôtissage en minutes.
3. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE***.

OU

1. Appuyez deux fois sur ***RÔTISSAGE***. ***GRILL-2 (Rôtiss. 2)*** s'affichera. Ce mode de cuisson rôtit les aliments au moyen de l'élément du haut seulement.
2. Entrez la durée de rôtissage en minutes.
3. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE***.

Lorsque le four s'arrête, utilisez des gants isolants pour sortir le plat ou le plateau en métal noir. Ils peuvent devenir très chauds.

Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants. Évitez que des vêtements, des gants isolants ou autres matériaux inflammables n'entrent en contact avec ceux-ci. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Attendez qu'elles se refroidissent.

Retirez complètement l'ustensile de cuisine du four avant de retourner l'aliment.

Utilisez ce tableau comme guide de cuisson pour les aliments courants.

GRILL 1/Rôtiss. 1 (Les éléments du haut et du bas sont utilisés)

Type d'aliments	Taille de la portion	Durée de cuisson	Options/commentaires
Poitrines de poulet désossées	2 grosses (170 à 200 g/6 à 7 oz chacune)	20 mn	Assaisonnez. Retournez après 13 mn.
Côtelettes de porc désossées	2 (115 à 140 g/4 à 5 oz chacune)	16 mn	Assaisonnez. Retournez après 8 mn.
Biftecks de faux-filet (à point)	2 (2 cm /3/4 po d'épaisseur)	15 mn	Assaisonnez. Retournez après 12 mn.
Biftecks de coquille d'aloyau (à point)	2 (1,25 à 2 cm/1/2 à 3/4 po d'épaisseur)	17 mn	Assaisonnez. Retournez après 12 mn.
Filet mignon (à point)	2 (2,5 à 3 cm/1 à 1-1/4 po d'épaisseur)	19 mn	Assaisonnez. Retournez après 12 mn.
Galettes de boeuf haché	2 (115 g / 4 oz chacune)	15 mn	Assaisonnez. Retournez après 10 mn.
Darnes de saumon	2 (140 à 170 g/5 à 6 oz chacune)	13 mn	
Crevettes	225 g (1/2 lb)	9 mn	
Pizza (congelée) croûte régulière	1 pizza de 30,5 cm (12 po)	19 mn	
Pizza (congelée) croûte prête à lever	1 pizza de 30,5 cm (12 po)	25 mn	
Pizzas (congelées) épaisses et individuelles	2 pizzas	20 mn	
Sandwich au fromage fondant	2 sandwichs	10 mn	Retournez après 7 mn.

GRILL 2/Rôtiss. 2 (L'élément du haut seulement est utilisé)

Type d'aliments	Taille de la portion	Durée de cuisson	Options/commentaires
Bâtonnets au fromage (congelés)	2 portions (4 bâtonnets)	11 mn	Placez-les en forme d'étoile sur le plateau.

COMBI 1/Cuisson combinée 1 (Les modes de cuisson aux micro-ondes et à convection sont utilisés)

Type d'aliments	Taille de la portion	Durée de cuisson	Options/commentaires
Pomme de terre au four	225 à 285 g (8 à 10 oz) chacune	30 mn	Préchauffez le four à 200 °C (400 °F), en utilisant le niveau de puissance 4 par défaut.
Poulet entier	1,5 à 1,8 kg (3,5 à 4 lb)	55 mn	Préchauffez le four à 190°C (375 °F), en utilisant le niveau de puissance 4 par défaut.

COMBI 2/Cuisson combinée 2 (Les modes de cuisson aux micro-ondes et rôtissage sont utilisés)

Type d'aliments	Taille de la portion	Durée de cuisson	Options/commentaires
Bâtonnets au fromage (congelés)	2 portions (12 bâtonnets)	5 mn	Utilisez le niveau de puissance 3 et Grill-1; disposez les aliments en forme d'étoile.
Pépites de poulet (congelées)	2 portions (10 pépites)	3 mn	Utilisez le niveau de puissance 4 et Grill-1.
Frites ondulées (congelées)	2 portions	10 mn	Utilisez le niveau de puissance 3 et Grill-1.
Pépites de poulet (congelées)	2 portions (18 pépites)	8 mn	Utilisez le niveau de puissance 3 et Grill-1.
Burritos (congelés)	2	9 mn	Utilisez le niveau de puissance 2 et Grill-1.
Bouchées de baguels (congelées)	8 morceaux	4 mn	Utilisez le niveau de puissance 3 et Grill-1.

Conseils sur les ustensiles de cuisine

Cuisson à convection

On recommande l'utilisation de **moules en métal** pour les produits de boulangerie et les pâtisseries, mais surtout pour le brunissage et l'obtention d'une croûte.

Les moules en métal foncé ou au fini mat conviennent mieux pour les pains et les tartes, car ils absorbent la chaleur et donnent une croûte plus croustillante.

Les moules en aluminium au fini brillant conviennent mieux pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins, car ils réfléchissent la chaleur et donnent une croûte tendre et légère.

Les cocottes ou les plats de cuisson **en verre ou en vitrocéramique** conviennent mieux pour les recettes contenants des œufs et du fromage, car le verre est plus facile à nettoyer.

Cuisson combinée

On recommande l'utilisation de contenants **en verre ou en vitrocéramique**. N'utilisez pas d'articles ayant une bordure métallique, car ils peuvent produire des arcs électriques (étincelles) avec les parois ou la grille du four, et endommager l'ustensile, la grille ou le four.

Vous pouvez utiliser des **ustensiles en plastique résistant à la chaleur** (jusqu'à 230 °C/450 °F) et allant au four à micro-ondes, mais ils ne sont pas recommandés pour les aliments nécessitant la formation d'une croûte ou un brunissage complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

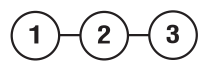
Ustensiles de cuisson	***Micro-ondes***	***Convection***	***Rôtissage***	***Cuisson combinée***
Verre et vitrocéramique résistant à la chaleur (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Oui	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non
Ustensiles en plastique allant au four à micro-ondes	Oui	Non	Non	Oui*
Pellicules en plastique	Oui	Non	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non	Non

*Utilisez seulement des ustensiles allant au four à micro-ondes et résistant à des températures pouvant atteindre 230 °C (450 °F).

Rappel de fin de cuisson

Lorsque la période de cuisson est écoulée, l'appareil affiche ***« FOOD IS READY » (Les aliments sont prêts)*** et vous rappelle que la cuisson est terminée en émettant un signal sonore toutes les minutes, jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur ***EFFACEMENT/ARRÊT***.











Horloge

Appuyez sur cette touche pour entrer l'heure.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Entrez 2 pour sélectionner ***Clock Set (Mise à l'heure)***.
3. Entrez l'heure.
4. Appuyez sur ***OPTIONS*** pour la mise à l'heure.



Départ/pause

En plus d'actionner plusieurs fonctions, ***DÉPART/PAUSE*** vous permet d'arrêter la cuisson sans ouvrir la porte ni annuler l'affichage. Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE*** pour remettre le four en marche.

EFFACEMENT/
ARRÊT

Verrouillage pour enfants

Il est possible de désactiver les fonctions du tableau de commande pour empêcher la mise en marche accidentelle du four ou par des enfants.

Pour désactiver ou réactiver les commandes, appuyez pendant environ trois secondes sur ***EFFACEMENT/ARRÊT***. Lorsque le tableau de commande est désactivé, ***LOCKED (Verrouillé)*** sera affiché. Lorsque les commandes sont verrouillées, la lettre ***L*** s'affiche.











Minuterie

Vous pouvez utiliser ***la minuterie*** lorsque le four n'est pas en marche.

1. Appuyez sur ***MINUTERIE***.
2. Entrez la durée souhaitée.
3. Appuyez sur ***MINUTERIE.***

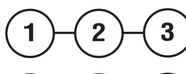
Le four émet un signal sonore à la fin de la période de décompte.

Appuyez sur ***MINUTERIE*** pour arrêter la minuterie.

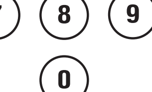
REMARQUE : *Le témoin de la minuterie s'illumine durant la période de décompte.*

Autres caractéristiques







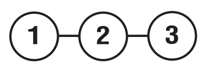


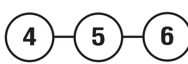
Volume du signal sonore

Vous pouvez régler le volume du signal sonore.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Entrez 1 pour sélectionner ***Beeper Volume (Volume du signal sonore)***.
3. Sélectionnez le volume.
   0 = Mute (sourdine) 1 = Low (faible),
   2 = Norm (normal), 3 = Loud (fort)

REMARQUE : *L'indicateur de SOURDINE s'allume lorsque le bouton du signal sonore est fermé.*





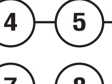




Affichage Marche/Arrêt

Pour allumer ou éteindre l'affichage de l'horloge :

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Entrez 3 pour sélectionner ***DISPLAY ON/OFF (Affichage Marche/Arrêt)***.
3. Choisissez :
   1 = ON (Marche) ou 0 = OFF (Arrêt)




Vitesse de défilement de l'affichage

Vous pouvez modifier la vitesse de défilement de l'affichage.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Entrez 4 pour sélectionner ***Display Speed (Vitesse de défilement de l'affichage)***.
3. Choisissez la vitesse :
   1 = SLOW (Lente), 2 = MSLOW (Moyenne), 3 = NORM (Normale), 4 = MFAST (Rapide), 5 = FAST (Très rapide)

Effacement/Arrêt

Appuyez sur ***EFFACEMENT/ARRÊT*** pour arrêter et annuler la cuisson en tout temps.

Lexique des micro-ondes

Terme	Définition
Étincelles	Formation d'étincelles dans le four à micro-ondes provoquées par : ■ la grille en métal qui n'est pas correctement installée et qui touche aux parois du four à micro-ondes. ■ un article en métal ou du papier d'aluminium qui touche aux parois du four. ■ du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme de l'aliment (les coins relevés agissent comme des antennes). ■ des articles en métal, comme les attaches, les broches à volaille, la garniture dorée de la vaisselle. ■ des essuie-tout en papier recyclé contenant de petites particules métalliques.
Recouvrement	Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson. Une pellicule en plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à l'excès de vapeur de s'échapper.
Protection	Dans un four traditionnel, vous recouvrez la poitrine des poulets ou des aliments déjà cuits pour éviter qu'ils ne brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments aux micro-ondes, vous devez recouvrir les parties minces des aliments, comme le bout des ailes et les pilons d'une volaille, avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter qu'elles ne cuisent avant les parties plus charnues.
Période d'attente	Avec un four traditionnel, on laisse reposer certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux après la cuisson. Cette période d'attente est particulièrement importante après la cuisson aux micro-ondes. Remarquez qu'un gâteau cuit aux micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille.
Aération	Après avoir recouvert un récipient avec une pellicule en plastique, vous pouvez l'aérer en soulevant l'un des coins pour permettre à l'excès de vapeur de s'échapper.

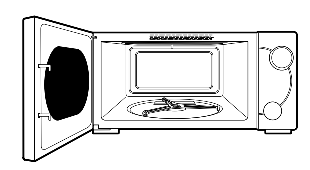
Entretien et nettoyage



Conseils pratiques

De temps à autre, pour garder une odeur fraîche, vous pouvez essuyer l'intérieur avec un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude.

Débranchez le cordon avant de nettoyer une partie quelconque de ce four.



Nettoyage de l'intérieur du four

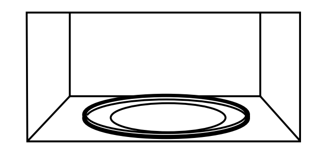
Parois verticales, sole, hublot interne, éléments chauffants, composants métalliques et plastiques de la porte

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un linge humide. Pour éliminer les taches graisseuses, utilisez un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez avec un chiffon humide. N'utilisez jamais sur les parois du four un produit de nettoyage abrasif ou un ustensile acéré.

Pour nettoyer la surface de la porte et la surface du four qui viennent en contact avec la porte, utilisez des savons ou des détergents doux et non abrasifs et une éponge ou un linge doux. Rincez avec un linge humide et séchez.

N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour le four sur aucune partie de votre four à micro-ondes.

Vous ne pouvez pas retirer les éléments chauffants du four.



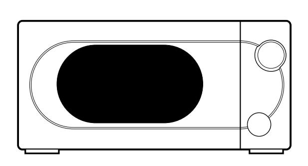
Plateau tournant en verre, plateau en métal noir et support du plateau tournant

Pour éviter les bris, laissez refroidir complètement le plateau tournant en verre et le plateau en métal noir avant de les nettoyer. Lavez-les avec soin dans de l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle.

Vous pouvez utiliser un tampon à récurer imbibé de savon pour nettoyer le plateau en métal noir. N'utilisez pas de produits abrasifs, car ils pourraient endommager le fini.

Grille

Nettoyez la grille avec un savon doux et de l'eau ou au lave-vaisselle. ***Ne la nettoyez pas dans un four autonettoyant.***



Nettoyage des surfaces externes

N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque et l'alcool peuvent endommager l'apparence de votre four à micro-ondes.

Caisse

Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez avec un linge humide et séchez. Essuyez le hublot avec un chiffon humide.

Tableau de commande et porte

Nettoyez-les avec un chiffon humide. Séchez bien. Ne vaporisez pas de produits nettoyants et n'utilisez pas une grande quantité d'eau et de savon, ni de produits abrasifs ou d'objets pointus sur le tableau de commande. Ces produits et articles peuvent l'endommager. Certains essuie-tout en papier peuvent également rayer le tableau de commande.

Surface de la porte

Il est important de garder propre la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes. N'utilisez qu'un détergent doux non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.

Cordon d'alimentation

Si le cordon est sale, débranchez-le et lavez-le avec un linge humide. Pour les taches rebelles, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse, mais assurez-vous de le rincer avec un linge humide et de le sécher à fond avant de rebrancher le cordon.

Problèmes	*Causes possibles*	*Solutions*
Le four ne fonctionne pas	**Un fusible de votre résidence peut être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.**	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Une surtension.	• Débranchez puis rebranchez le cordon d'alimentation du four.
	La fiche est mal branchée dans la prise de courant.	• Assurez-vous que la fiche à trois broches est bien insérée dans la prise de courant.
	La porte n'est pas bien fermée.	• Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
Le tableau de commande est allumé, mais le four ne fonctionne pas	**La porte n'est pas bien fermée.**	• Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
	Vous avez oublié d'appuyer sur *DÉPART/PAUSE* après avoir sélectionné la cuisson.	• Appuyez sur ***DÉPART/PAUSE.***
	Une autre option a été sélectionnée sur le four et vous n'avez pas appuyé sur *EFFACEMENT/ARRÊT* pour l'annuler.	• Appuyez sur ***EFFACEMENT/ARRÊT.***
	Le poids de l'aliment n'est pas entré après avoir sélectionné *DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.*	• Assurez-vous d'entrer le poids de l'aliment après avoir sélectionné ***DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.***
Les commandes du four à micro-ondes ne fonctionnent pas	**Les commandes ont été verrouillées. (Lorsque les commandes sont verrouillées, la lettre *« L »* s'affiche.**	• Appuyez sur ***EFFACEMENT/ARRÊT*** pendant environ 3 secondes pour déverrouiller les commandes.

Situations courantes pendant la cuisson au four à micro-ondes

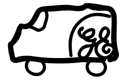
- De la vapeur s'échappe autour de la porte.
- Un reflet de lumière apparaît autour de la porte ou de la caisse.
- L'intensité de la lampe du four baisse ou le son du ventilateur change lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau élevé.
- Un bruit sourd se produit pendant que le four fonctionne.
- Vous remarquerez peut-être que des interférences perturbent la réception des ondes de radio et télévision lorsque votre four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Branchez votre four sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

Notes

Notes

Notes

Garantie du four à micro-ondes GE



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour appeler le service de réparation, composez le 1-800-361-3400.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir le service sous garantie.

Pour la période de :	Camco remplacera :
Un an *À compter de la date d'achat d'origine*	***Toute pièce*** du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie complète d'un an,*** Camco fournira également, ***sans frais,*** toutes les pièces et la main-d'oeuvre pour la réparation, ou pour remplacer la pièce défectueuse.
GARANTIE LIMITÉE SUPPLÉMENTAIRE DE QUATRE ANS	***Le magnétron,*** s'il se révèle défectueux en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie limitée supplémentaire de quatre ans,*** vous devrez assumer les frais de main d'oeuvre ou de réparation à domicile.

Pour chacune des garanties ci-dessus : *Pour éviter les frais de déplacement, apportez le four micro-ondes à un centre de réparation Camco. Les frais de déplacement du technicien seront facturés pour le dépannage à domicile.*

Ce que Camco ne couvre pas :

- **Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.**
- **Une installation inadéquate.**
- **Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.**
- **Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.**
- **Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.**
- **Tout dommage direct ou indirect causé à vos biens personnels par une défectuosité possible de cet appareil.**
- **Tout dommage causé après la livraison.**

Veuillez lire votre Guide d'utilisation.
Pour toute question concernant le fonctionnement de l'appareil, communiquez avec votre détaillant ou notre bureau des Relations avec les consommateurs à l'adresse indiquée ci-dessous, ou appelez sans frais :
Camco Inc.
1-800-361-3400
Service des renseignements aux consommateurs

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Camco Inc.

Si vous avez des questions concernant la présente garantie, écrivez au :
Directeur, Relations avec les consommateurs - Camco Inc.
1, Factory Lane, bureau 310, Moncton (N.-B.) E1C 9M3

Numéros de téléphone du service après-vente



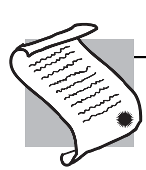
Pour tout problème ***1-800-361-3400***

Pour obtenir des réponses, appelez Camco Inc.



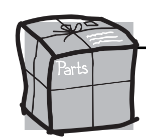
Service de réparation à domicile ***1-800-361-3400***

Pour bénéficier du service de réparation expert de Camco, il suffit de téléphoner.



Contrats d'entretien ***1-800-461-3636***

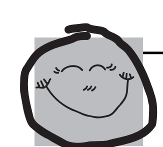
Vous pouvez désormais bénéficier d'un service de réparation sans surprises ni tracas tant que vous possédez votre appareil. Pendant que votre garantie est encore en vigueur, vous pouvez acheter un CONTRAT D'ENTRETIEN DE CAMCO. Pour un coût modique, seulement quelques sous par jour, le Service après-vente de Camco s'occupera des réparations - pièces et main-d'oeuvre – dont votre appareil peut avoir besoin.



Pièces et accessoires ***1-800-263-0686***

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires.

Les directives stipulées dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Il faut faire preuve de prudence, puisqu'une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.



Satisfaction du service après-vente

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié de Camco, voici la marche à suivre. ***Premièrement,*** communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil. ***Ensuite,*** si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez en donnant tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, au :

Directeur, Relations avec les consommateurs,
Camco Inc.,
1, Factory Lane, Bureau 310,
Moncton (N.-B.) E1C 9M3